

Simple Kitchen

Einfach lecker – tagen und
genießen





Morning Star

- ½ belegtes Brötchen, unterschiedlich belegt St. 2,60-3,60 €
- “Die tolle Rolle”, gefüllte Wraps (veggie & vegan möglich) St. 3,90 €
- Herzhaftes Gebäck, Laugenstangen, Brezeln St. 2,90 €
- Gefüllte Croissants, Schoko-Plunder, Teilchen St. 2,90 €
- Hausgemachter Fruchtojoghurt oder –quark im Glas Gl. 2,50 €
- Frischer Obstsalat (saisonale Auswahl) Port. 3,90 €
- Auswahl an frischem Handobst (Banane, Orange, Apfel u.ä.) St. 1,50 €
- Bircher-Müsli im Glas Gl. 3,00 €
- Knackige Gemüsesticks mit Kräuterdip Port. 2,80 €
- “Sandwich” oder “Stulle”, unterschiedlich belegt (veggie & vegan möglich) St. 2,80-4,50 €



Lunch me...

Genussvoll aus der Region oder der ganzen Welt.

Die Mittagspause kann ganz individuell an Ihre Tagung angepasst werden:

- Spoonie (Suppen zum Auslöffeln)
- Around the world (Tapas, Antipasti, Starters)
- Hauptsache Hauptgericht / Veggie & Vegan
(Saisonal – Regional – Gesund)
- Sweet Desires (Süßes zum Abschluss)



Spoonies

Suppen zum Auslöffeln

- Cremesuppe von jungem Lauch mit gerösteten Mandeln (vegetarisch)
- Spinatschaumsüppchen mit Rauchlachsstreifen
- Karotten-Ingwersuppe mit Kokos und Kürbisöl (vegan)
- Süßkartoffel-Kokossüppchen mit Cashewkernen (vegan)
- "Spicy Ramen" mit Räuchertofu und Kichererbsen (vegan)
- Bergische Kartoffelsuppe mit Mettwurst und Croutons
- Fruchtiges Tomatensüppchen mit Mozzarella und Pesto (vegan möglich)
- Blumenkohlcremesuppe mit Kokosmilch, Schinken und Croutons

Alle Suppen werden mit frischem Baguettebrot serviert

Pro Portion

8,50 €



Spoonies

Eintöpfe zum Auslöffeln

- Minestrone mit viel Gemüse, Nudeln und Parmesan (vegan möglich)
- Chili **sin** Carne mit Reis, Sesam und Limetten (vegan)
- Levante Eintopf mit Gemüse, Kichererbsen und Kokosmilch (vegan)
- Linsen-Kartoffel-Curry mit viel Gemüse und Shiitake (vegan)
- Linseneintopf mit Gemüse und Wiener Würstl
- Bergischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und Würstchen
- Erbseneintopf "wie zuhause" mit richtig viel drin
- Rindfleischeintopf mit Wurzelgemüse und Tafelspitz

Alle Eintöpfe werden mit frischem Baguettebrot serviert

Pro Portion

11,00 €



Around the world

Tapas, Antipasti, Starters u.m.

- Antipasti-Gemüse vom Grill mit Pesto (vegan möglich) p.P. 5,50 €
- Melone mit Parmaschinken und Feigen p.P. 6,00 €
- Räucherlachs mit Apfel-Meerrettich und kleinem Rösti p.P. 8,50 €
- Cous Cous mit Avocado, Tomaten, Minze und Granatapfel (vegan) p.P. 5,50 €
- Tomate mit Mozzarella, Basilikum, Pesto und Pinienkernen p.P. 5,00 €
- "Vitello Pollo" mit Thunfischsauce und Kapern p.P. 6,50 €
- Asiatischer Gurkensalat mit Currygarnelen und Wasabifrischkäse p.P. 8,50 €
- Kichererbsensalat mit buntem Gemüse, Paprika-Humus, Cashewkerne (vegan) p.P. 5,50 €
- Wildkräutersalat in Himbeerdressing mit Ziegenkäse und Nüssen p.P. 5,50 €
- Poulardenspieße mit Erdnuss-Dip und Linsensalat p.P. 7,50 €
- Bruschettavariationen mit Tomate (vegan) / Thunfisch / Bohnen (vegan) 2 St./ p.P. 6,00 €
- Salat vom grünen Spargel, Kirschtomaten, Mango, Pinienkerne (vegan) p.P. 8,50 €
- Linsensalat mit buntem Gemüse, Balsamicochampignons und Pinienkernen (vegan) p.P. 5,50 €



Hauptsache Hauptgericht

Saisonal-Regional-Gesund

- Klassische Rinderroulade / Wurzelgemüse in Rahm / Serviettenknödel 18,50 €
- Gemischte Filetwürfel in Rahm / frische Pilze / Butterspätzle / Mandel-Broccoli 19,50 €
- Lachsmedaillons / weiße Buttersauce / Rosmarinkartoffeln / Zucchini-Tomatengratin 22,00 €
- Saltimbocca Poularde / Salbeisauce / Ratatouillegemüse / Ricotta-Tortelloni 18,50 €
- Mediterrane Fischpfanne / buntes Gemüse / Basilikumsauce / Kräuterreis 21,50 €
- Schweinefiletmedaillons / Pfeffersauce / Spitzkohl a la creme / Kartoffelstampf 19,50 €
- Maispouardenbrust / Portweinsauce / Balsamicolinsen / Schupfnudeln 18,50 €
- Rotbarschfilet / Bouillabaisse-Sauce / Blattspinat / Kräuterkartoffeln 21,00 €



Veggie & Vegan

Feel-Good-Food

- „Kichererbsen-Bowl“
buntes Gemüse / Currysauce / Papadams / Kokosflocken / Wasabi-Nüsse (vegan) 12,50 €
- Gefüllte Paprika mit Gemüse-Reis und Tomatensugo (vegan) 12,00 €
- Süßkartoffelpüree / gebratener Blumenkohl / Räuchertofu / Babyspinat / Nüsse /vegan) 13,50 €
- Ravioli / gefüllt mit Ricotta und Spinat / Tomatensauce / junger Lauch / Rucola 12,50 €
- Buntes Wok-Gemüse/Sojasauce/Sprossen/Kokosflocken/Basmatireis(vegan) 13,50 €
- Barilla-Pasta / Pimentosauce / geschmorte Paprika / Ziegenkäse / Rucola / Nüsse 14,50 €
- „Green Pasta“ Penne mit Broccoli / Spinat / Zucchini / Lauch / Basilikumsauce / Rucola 12,50 €
- Gemüse-Paella mit Safran, weiße Bohnen und Ofentomaten (vegan) 12,50 €
- Pappardelle mit Linsen-Bolognese, Ofentomaten, Hefeflocken und Basilikum (vegan) 12,50 €

Gerne reichen wir Parmesan und Baguette extra zu den einzelnen Gerichten

A glass of layered dessert with cream, strawberries, and a chocolate wafer stick. The dessert is served in a clear glass and is topped with a swirl of pink cream and fresh strawberries. A chocolate wafer stick is stuck into the center. In the background, another similar glass is visible, and some strawberries are scattered on the wooden surface.

Sweet Desires

Süßes zum Abschluss

- Himbeer-Tiramisu 4,50 €
- Ricottaschaum mit Ananas und Mango 3,80 €
- Dunkle Mousse mit Blaubeeren und Crunch 4,00 €
- Espressomousse „Macchiato“ mit Krokant 4,00 €
- Mousse von weißer „Valrhona-Schokolade“ mit Cassis & Beeren 4,00 €
- Creme Brûlée „classico“ 4,50 €
- Vanille-Panna-Cotta mit Beerenfrüchten 3,80 €
- Schokoladen-Tarte mit Ananas und Kokoscreme 4,50 €
- Bergischer Milchreis mit Kirschen und Mini-Waffel 3,50 €
- Schokoladenpudding mit marinierten Kirschen (vegan) 3,80 €
- Gegrillte Mango mit Schokoladen-Humus (vegan) 4,50 €
- Kokos-Milchreis mit Ananas und Granatapfel (vegan) 3,80 €
- Mandel-Panna cotta mit Blaubeeren (vegan) 3,80 €



Afternoon relax

2. Break

- | | | |
|--|-----|---------------|
| • Blechkuchen, verschiedene Sorten (auch saisonal) | St. | 3,20 € |
| • Donuts & Muffins | St. | 2,90 €/3,80 € |
| • Belgische Waffeln mit Kirschen & Vanillesauce | St. | 4,50 € |
| • Saftiger Butterkuchen mit Mandeln | St. | 3,00 € |
| • Veganer Blechkuchen | St. | 3,50 € |
| • Teilchen/Plunder/Gebäck | St. | 2,80 € |
| • Mini-Gugelhupf, verschiedene Sorten | St. | 2,50 € |

A circular graphic on the left side of the page features a silhouette of a person standing with their back to the viewer and arms raised in a 'V' shape. They are positioned on a dark, silhouetted hill or shore, looking out over a body of water towards a bright sunset. The sky is a gradient of orange and yellow, with a bright sun partially visible on the left. The water reflects the light from the sun. The overall mood is one of freedom and relaxation.

Feel free...

Die Mischung macht's

Um Ihrer Tagung den ganz individuellen Touch zu geben,
haben Sie die Möglichkeit, unsere Angebote völlig frei zu kombinieren.
Gerne gehen wir auch auf Ihre speziellen Wünsche ein.
Geht nicht – gibt's (fast) nicht ☺
Unser Team ist gerne jederzeit für Sie da.

Die Anlieferung und Abholung erfolgt aus Remscheid-Lennep
und wird pauschal jeweils mit 45,00 € berechnet.

Alle angegebenen Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Together for you Ihr Team



Restaurant Klosterschänke –

Catering Technologiefabrik Remscheid

Klostergasse 8 – 42897 Remscheid

02191-666326

info@klosterschaeenke-rs.de

info@genussfabrik-rs.de

Ansprechpartner: Horst Andree Söhngen

Alexander Klaas